Män på Krog år 1810

Skänkrummet i stadskrogen Den gyldene freden.

En krog är från början ett landsvägsvärdshus eller utvärdshus, men blev senare ett enklare näringsställe med utskänkning av öl och brännvin jämte servering av husmanskost (även i städer). Krog är numera i allmänt språkbruk som en benämning på restauranger eller pubar i allmänhet. Möjligen är detta bruk påverkan från danskan, där ordet även i vårdat tal innebär en restaurang i allmänhet. Sjökrogar låg längs segellederna och uppsöktes av sjöfararna bland annat i väntan på bättre väder och fungerade delvis även som bunkringsplatser. Sin storhetstid hade sjökrogarna från 1500-talet och fram till 1800-talets andra hälft.
I Sverige räknades krögeri inte som en borgerlig näring och hade inte ett skrå, vilket gjorde det öppet för både män och kvinnor efter ansökan hos Handelskollegium: från 1731 krävdes en så kallad krogsedel, ett meddelat tillstånd. På grund av den stora brandfaran kring kök och eldstäder var krogbränder vanliga, och även om varje stad försökte begränsa antalet krogar till det antal som bedömdes nödvändigt, så överskreds detta i praktiken: det officiella antalet krogar i Stockholm skulle enligt bestämmelse år 1731 vara 600, medan det verkliga antalet troligen låg betydligt över 700. Yrket var kraftigt kvinnodominerat vid mitten av 1700-talet, då majoriteten av alla krögare i Stockholm var kvinnor. Det rörde sig oftast om änkor vars män dött i krig eller andra personer med försörjningsproblem som drev krogar. Att vara värdshusvärd ansågs vanligen finare, och krögare användes främst som skämtsam eller nedvärderande benämning på innehavare av restauranger.[5] På 1700-talet (fram till 1800-talets mitt) var vinskänk ett eget skrå. I mitten på 1900-talet var källarmästare en vanligare benämning.

Kyrkokrogen låg nära kyrkbacken och från 1600 tal var det ett söndags-nöje att ta sig en sup ofta var krogen en angelägenhet att sköta för prästen. Andlig spis sedan en eller flera supar.

Män på Krog år 1810

1660 var vägnätet så pass utbyggt att de gick att resa från Stockholm till Luleå. 1651 fanns det i Uppland 23 gäst-giverier. 1724 hade dessa utökats till hela 58 stycken. 1664 ny förordning.

Män på Krog år 1810

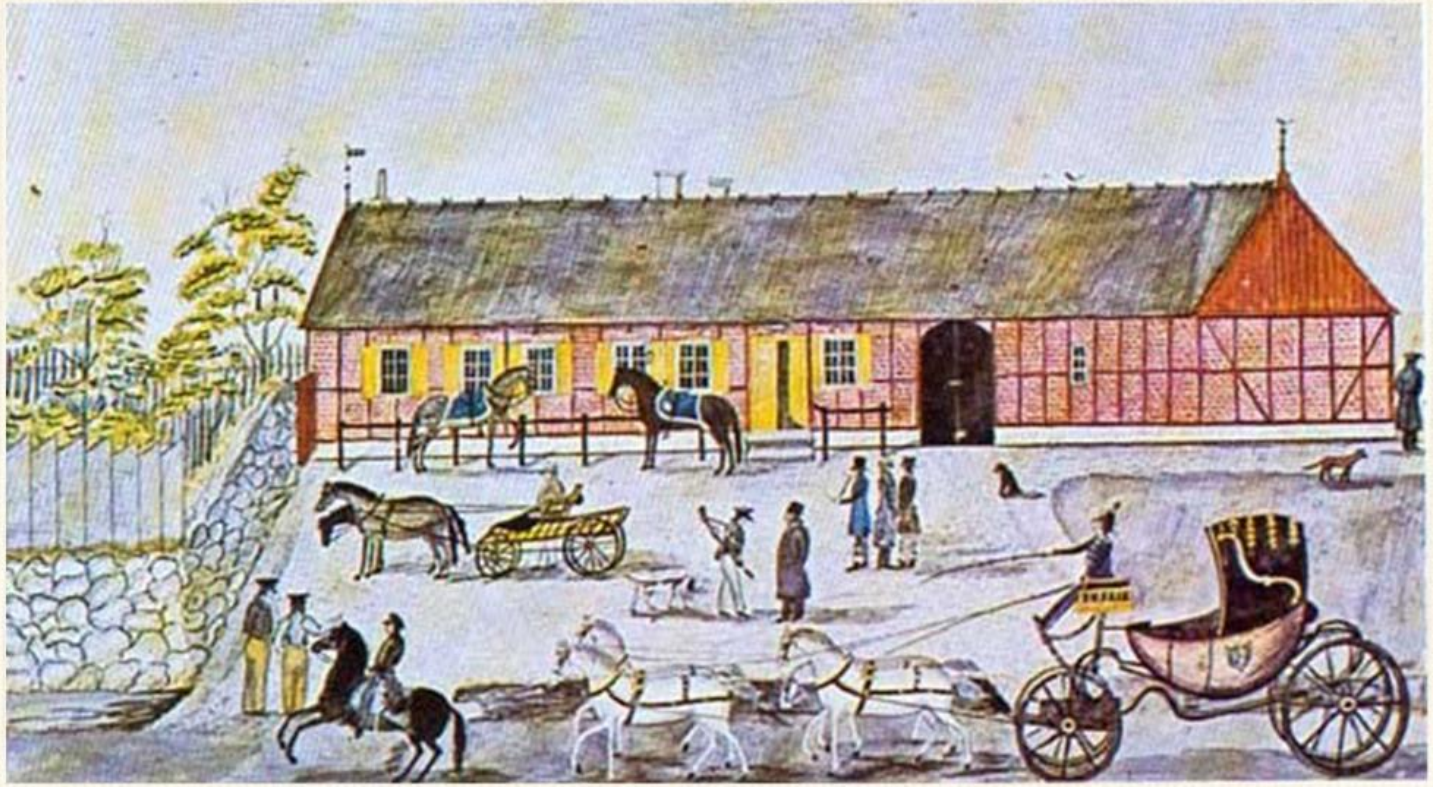
Den Gyldene Freden är en anrik restaurang i kvarteret Argus på Österlånggatan 51 i Gamla stan, i Stockholm. Restaurangen grundades år 1722 och är därmed världens äldsta kontinuerligt existerande restaurang, samt Stockholms äldsta bevarade stadskrog. Den har ett utpräglat fokus på skandinaviska råvaror och husmanskost.

Män på Krog år 1810 Stallmästargården

På 1700-talet (fram till 1800-talets mitt) var vinskänk ett eget skrå.

Män på Krog år 1810

När man förr i tiden skulle förflytta sig på land hade man bara två sätt att göra det på, nämligen till fots eller med hjälp av häst. Matställen och övernattningsplatser fanns inte. En resenär var oftast tvungen att tigga nattlogi, i allmänhet hos någon bonde, eller i värsta fall sova utomhus. Finare folk tog logi hos prästerna. Kungen var den ende som hade rätt att kräva förtäring och logi oavsett vem han och hans sällskap än uppsökte.



Män på Krog år 1810

1700 talet då tog man bort statusen för krogverksamhet och det sänkte då statusen. Sköta krog blev ett kvinnogöra. Överetablering gav låga priser. Vinster var inte så höga. Svagdricka/öl flödade

Män på Krog år 1810

Traktörställen en ny kategori kom till under 1700 talet. Ersatte Gårköken och i status strax under Vinkällaren. 1770 kungliga privilegier. Eget skrå för krögarna. 50 st i Stockholm

Män år 1810

Män år 1810

Lönnkrogen.En klart illegal variant.
Just att man inte betalade skatt gav statusen Lönnkrog.
Ofta brände man spriten och bryggde öl på egen hand.
1694 stängdes 80 lönnkrogar i Sthlm.

MÄN ÅR 1810

Män år 1810

Män på Krog år 1810

Interiör från Bayards källare i kvällsbelysning. I dörren står tobaksfabrikören Erik Fohman. Rökande och drickande manliga gäster, en försäljerska samt hundar och katter finns i lokalen.

Konstnär
Swedman, (Svedman) Carl Wilhelm (1762-1840)

Män år 1810

Män på Krog år 1810

När restaurangerna spred sig utanför Frankrikes gränser förblev det franska ursprunget tydligt. Ofta var det även fransmän som drev dem, som till exempel Regis Cadier (1828-1890) som med framgång drev Hotell Rydberg i Stockholm och bidrog till ett nydanande av svenskt restaurangväsen. I Sverige är gastronomins och restaurangnäringens språk fortfarande starkt influerat av franskan, ett fenomen kallat köksfranska, med termer allt ifrån "restaurang", "hotell", "meny", "buffé" och "café" till "kastrull", "servett", "sås", "glass", "sallad" "dessert" och "filet".

Schweizerier dyker upp. 1830 talet och framåt.
Hasselbacken hade både ett sådant och även restaurang. Smeknamn Gubb-hyllan.Sommar-serveringar var då populära.